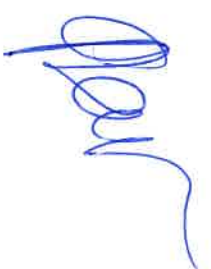


SAS FRANÇOIS PARENT
« MAISON PARENT-GROS »

Place de l'Europe - 21630 Pommarod
Tél. 03 80 22 61 85
SIRET 420 425 969 00029
T.V.A. FR 14 420 425 969

LISTE DE COLISAGE

Maison PARENT GROS



Nombre et type emballage	Colisage litres	Degré % vol	Couleur	Désignation et Marque	Code Nc	Volume Litre	Poids Brut kgs
75 X 12	0.75	12.5 °	Rouge	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS 2018	220421436400	675	1350
4 X 6	0.75	13°	Rouge	SAVIGNY LES BEAUNE 1 ^{ER} CRU CLOS DES GUETTRES 2018	220421432356	18	36
32 X12	0.75	13,5°	Rouge	VOSNE ROMANEE AUX REAS 2018	220421433373	288	576
1 X 6	0.75	13,5°	Rouge	VOSNE ROMANEE AUX REAS 2018	220421433373	4,5	9
5 X 12	0.75	13 °	Rouge	VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE 2018	220421433373	45	90
2 X 6	0.75	13,5 °	Rouge	ECHENZEAUX GRAND CRU 2018	220421431314	9	18
16 X 6	0.75	13,5 °	Rouge	RICHEBOURG GRAND CRU 2018	220421431314	72	144
2 X12	0.75	13,5°	Rouge	BEAUNE 1 ^{ER} CRU LES BOUCHEROTTES 2018	220421432325	18	36
50 X 6	0.75	13°	Rouge	MOULIN A VENT EN MORTPERAY 2018	220422244185	450	900
5 X 12	0.75	14°	Rouge	GEVREY CHAMBERTIN 2018	220421433364	45	90
5 X 12	0.75	13°	Rouge	MOREY SAINT DENIS 2018	220421433369	45	90
2 X 12	0.75	14°	Rouge	NUITS SAINT GEORGES 1 ^{ER} CRU LES SAINTS GEORGES 2018	220421433371	18	36
5 X 12	0.75	13°	Rouge	NUITS SAINT GEORGES 2017	220421433372	27	54
Soit 204 colis						1714,5	3429

BOTTLING CERTIFICATE

Maison PARENT GROS

Millésime / Vintage 2017

Désignation	Vintage	Bottling date	Degré alcool	REF Lot
BOURGOGNE PINOT NOR	2017	19/12/2018	12,5°	BPN17
CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU	2017	19/12/2018	13,5°	C17
GEVREY CHAMBERTIN	2017	13/03/2019	13°	GC17
MOREY SAINT DENIS	2017	13/03/2019	13°	MSD17
NUITS SAINT GEORGES	2017	15/03/2019	13°	NSG17

SAS FRANÇOIS PARENT
« MAISON PARENT-GROS »
1 Place de l'Europe - 21630 Pommard
Tél. 03 80 22 61 85
SIRET 420 425 969 00029
T.V.A. FR 14 420 425 969



BOTTLING CERTIFICATE

Maison PARENT GROS

Millésime / Vintage 2018

Désignation	Vintage	Bottling date	Degré alcool	REF Lot
BOURGOGNE PINOT NOR	2018	14/01/2020	13°	BPN18
CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU	2018	16/01/2020	14°	C18
GEVREY CHAMBERTIN	2018	20/04/2020	14°	GC18
MOREY SAINT DENIS	2018	17/04/2020	13°	MSD18
NUITS SAINT GEORGES 1 ^{ER} CRU LES SAINTS GEORGES	2018	20/04/2020	14°	NSG18

MAS FRANÇOIS PARENT
« MAISON PARENT-GROS »
1 Place de l'Europe - 21630 Pommard
Tél. 03 80 22 61 85
SIRET 420 425 969 00029
T.V.A. FR 14 420 425 969



BOTTLING CERTIFICATE

SAS FRANÇOIS PARENT
« MAISON PARENT-GROS »
1 Place de l'Europe - 21630 Pommard
Tél. 03 80 22 61 85
SIRET 420 425 969 00029
T.V.A. FR 14 420 425 969

Domaine AF GROS

Millésime / Vintage 2018

Désignation	Vintage	Bottling date	Degré alcool	REF Lot
BOURGOGNE PINOT NOIR	2018	14/01/2020	13°	BPN18
BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS	2018	15/01/2020	12,5°	HN18
MOULIN A VENT EN MORTPERAY	2018	17/07/2019	13°	MAV18
BEAUNE 1 ^{ER} CRU LES MONTREVENOTS	2018	16/01/2020	13°	BEMO18
BEAUNE 1 ^{ER} CRU LES BOUCHEROTTES	2018	16/04/2020	13,5°	BEBO18
SAVIGNY LES BEAUNE 1 ^{ER} CRU CLOS DES GUETTES	2018	15/04/2020	13°	SACG18
POMMARD 1 ^{ER} CRU LES PEZEROLLES	2018	17/04/2020	13,5°	PPEZ18
POMMARD 1 ^{ER} CRU LES ARVELETS	2018	16/04/2020	13°	PARV18
POMMARD 1 ^{ER} CRU LES CHANLINS	2018	15/04/2020	13°	PCHA18
CHAMBOLLE MUSIGNY	2018	15/04/2020	13,5°	CM18
VOSNE ROMANEE AUX REAS	2018	14/04/2020	13,5°	VR18
VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE	2018	16/04/2020	13°	VCF18
VOSNE ROMANEE LES CHALANDINS	2018	16/04/2020	13°	VC18
ECHÉZEAUX GRAND CRU	2018	20/04/2020	13,5°	EC18
RICHEBOURG GRAND CRU	2018	20/04/2020	13,5°	RI18





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 -

S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0228
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2004.2520.2530 / 0

Echantillons remis le: 28/04/2020 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:28/04/2020 au:29/04/2020
Analyses exécutées du: 28/04/2020 au: 29/04/2020
N° demande: 163628 EXT Client: 60340
Réf. client: 28/04/2020/34

Domaine GROS A.F.
5, Grande Rue
21630 POMMARD

Page : 1

Désignation du produit Product Name

VIN ROUGE N°20042526E - VOSNE ROMANEE - AUX REAS - 2018
Dossier suivi par TERRELIS

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9905 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,5 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,3 g/l acide tartrique 70,2 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,5 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,07 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 22 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 61 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,3 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,6 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,72 g/l acide acétique 11,95 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,70 g/l acide acétique 11,58 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 29/04/2020

***** Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Oenologue - Responsable technique.





Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2004.2520.2530 / 0

Echantillons remis le: 28/04/2020 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:28/04/2020 au:29/04/2020
Analyses exécutées du: 28/04/2020 au: 29/04/2020
N° demande: 163628 EXT Client: 60340
Réf. client: 28/04/2020/34

Domaine GROS A.F.
5, Grande Rue
21630 POMMARD

Page : 1

Désignation du produit Product Name

VIN ROUGE N°20042529P - ECHEZEAUX GRAND CRU - 2018
Dossier suivi par TERRELIS

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9902 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,6 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,3 g/l acide tartrique 71,0 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,2 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* < limite de quantification 0,05 mg/l	ICP-OES LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 23 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 69 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 24,8 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,5 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,78 g/l acide acétique 13,01 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,76 g/l acide acétique 12,70 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 29/04/2020

***** Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 -

S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0228
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2004.2520.2530 / 0

Echantillons remis le: 28/04/2020 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:28/04/2020 au:29/04/2020
Analyses exécutées du: 28/04/2020 au: 29/04/2020
N° demande: 163628 EXT Client: 60340
Réf. client: 28/04/2020/34

Domaine GROS A.F.
5, Grande Rue
21630 POMMARD

Page : 1

Désignation du produit <i>Product Name</i>	VIN ROUGE N°20042530J - RICHEBOURG GRAND CRU - 2018 Dossier suivi par TERRELIS
--	---

Paramètres <i>Parameters</i>	Résultats <i>Results</i>	Méthodes/Incertitudes <i>Uncertainty in measurement</i>
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9910 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,2 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,4 g/l acide tartrique 71,8 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 2,1 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,06 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 29 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 78 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,8 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,5 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,80 g/l acide acétique 13,36 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,78 g/l acide acétique 13,07 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 29/04/2020

***** Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Oenologue - Responsable technique.





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 -

S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0228
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2004.2520.2530 / 0

Echantillons remis le: 28/04/2020 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:28/04/2020 au:29/04/2020
Analyses exécutées du: 28/04/2020 au: 29/04/2020
N° demande: 163628 EXT Client: 60340
Réf. client: 28/04/2020/34

Domaine GROS A.F.
5, Grande Rue
21630 POMMARD

Page : 1

Désignation du produit Product Name

VIN ROUGE N°20042528K - VOSNE ROMANEE - CLOS DE LA FONTAINE - 2018
Dossier suivi par TERRELIS

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9906 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,2 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,2 g/l acide tartrique 68,8 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,2 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,06 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 16 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 52 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 24,5 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,3 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,82 g/l acide acétique 13,63 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,80 g/l acide acétique 13,35 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 29/04/2020

***** Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Oenologue - Responsable technique.





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 -

S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0228
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2004.2520.2530 / 0

Echantillons remis le: 28/04/2020 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:28/04/2020 au:29/04/2020
Analyses exécutées du: 28/04/2020 au: 29/04/2020
N° demande: 163628 EXT Client: 60340
Réf. client: 28/04/2020/34

Domaine GROS A.F.
5, Grande Rue
21630 POMMARD

Page : 1

Désignation du produit Product Name

VIN ROUGE N°20042520U - BEAUNE 1ER CRU LES BOUCHEROTTES - 2018
Dossier suivi par TERRELIS

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9905 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,6 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,7 g/l acide tartrique 76,5 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,6 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,07 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 16 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 53 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,5 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,5 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,87 g/l acide acétique 14,57 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,86 g/l acide acétique 14,33 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 29/04/2020

***** Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 -

S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N° Siret 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0228
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2004.2520.2530 / 0

Echantillons remis le: 28/04/2020 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:28/04/2020 au:29/04/2020

Analyses exécutées du: 28/04/2020 au: 29/04/2020

N° demande: 163628 EXT Client: 60340

Réf. client: 28/04/2020/34

Domaine GROS A.F.
5, Grande Rue
21630 POMMARD

Page : 1

Désignation du produit
Product Name VIN ROUGE N°20042521C - SAVIGNY LES BEAUNE 1ER CRU - CLOS DES GUETTES - 2018
Dossier suivi par TERRELIS

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9909 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,3 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,1 g/l acide tartrique 67,8 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,7 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,06 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 17 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 52 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,5 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,4 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,81 g/l acide acétique 13,49 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,79 g/l acide acétique 13,20 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 29/04/2020

***** Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGRÉÉ D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITÉ PAR L'INAO

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tel:03 80 26 23 78 - Fax:03 80 26 23 79 - laboratoire@c-oe-b.com

S.A. a conseil de surveillance et directeur au capital de 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0228
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E2004.2531.2533

Extrait du rapport N°2004.2531.2533 / 0

Echantillons remis le: 28/04/2020 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:28/04/2020 au:29/04/2020

Analyses exécutées du: 28/04/2020 au: 29/04/2020

N° demande: 163629 EXT Client: 61174

Réf. client: 28/04/2020/49

AF GROS

1, Place de l'Europe

21630 POMMARD

1 / 1

Désignation du produit <i>Product Name</i>	VIN ROUGE N°20042533G - GEVREY CHAMBERTIN - 2018 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres <i>Parameters</i>	Résultats <i>Results</i>	Méthodes/Incertitudes <i>Uncertainty in measurement</i>
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9905 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,9 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,7 g/l acide tartrique 75,5 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,5 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,07 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 21 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 69 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 26,3 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,4 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,76 g/l acide acétique 12,65 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,74 g/l acide acétique 12,32 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 29/04/2020

***** Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E2004.2531.2533

Extrait du rapport N°2004.2531.2533 / 0

Echantillons remis le: 28/04/2020 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:28/04/2020 au:29/04/2020

Analyses exécutées du: 28/04/2020 au: 29/04/2020

N° demande: 163629 EXT Client: 61174

Réf. client: 28/04/2020/49

AF GROS

1, Place de l'Europe

21630 POMMARD

1 / 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE N°20042532M - MOREY SAINT DENIS - 2018 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9904 g/cm ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,4 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,7 g/l acide tartrique 75,9 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUÉ malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,5 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* < limite de quantification 0,05 mg/l	ICP-OES LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 26 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 73 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 24,8 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,4 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,77 g/l acide acétique 12,82 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,75 g/l acide acétique 12,50 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 29/04/2020

***** Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E2004.2531.2533

Extrait du rapport N°2004.2531.2533 / 0

Echantillons remis le: 28/04/2020 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:28/04/2020 au:29/04/2020

Analyses exécutées du: 28/04/2020 au: 29/04/2020

N° demande: 163629 EXT Client: 61174

Réf. client: 28/04/2020/49

AF GROS

1, Place de l'Europe

21630 POMMARD

1 / 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE N°20042531P - NUITS SAINT GEORGES 1ER CRU LES SAINTS GEORGES - 2018 Dossier suivi par TERRELIS
--	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9906 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 14,0 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,5 g/l acide tartrique 73,3 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 2,0 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,07 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 15 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 66 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 26,8 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,4 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,86 g/l acide acétique 14,35 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,85 g/l acide acétique 14,10 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 29/04/2020

..... Analyses validées par Bruno BUGEENIN - Œnologue - Responsable technique.





Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E2004.4113.4115

Extrait du rapport N°2004.4113.4115 / 0

Echantillons remis le: 21/04/2020 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du: 21/04/2020 au: 22/04/2020

Analyses exécutées du: 21/04/2020 au: 22/04/2020

N° demande: 151550 EX Client: 61174

Réf. client: 21/04/2020/49

Caroline PARENT et Associés

10 B rue des Naigeons

21200 BEAUNE

3 / 3

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°20044115Z - GEVREY CHAMBERTIN - 2017 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9903 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DÉGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 13,2% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,68	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,0 g/l H2SO4 66,1 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUÉ malic acid	* < seuil quantification 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 0,9 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	*0,05 mg/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 20 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 55 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,59 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 24,0 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,3 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,69 g/l acide acétique 11,59 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,67 g/l acide acétique 11,20 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 22/04/2020

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2002.3106.3109 / 0

Echantillons remis le: 19/02/2020 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:19/02/2020 au:20/02/2020
Analyses exécutées du: 19/02/2020 au: 20/02/2020
N° demande: 162467 EXT Client: 60340
Réf. client: 19/02/2020/34

Domaine GROS A.F.
La Garelle 5, Grande Rue
21630 POMMARD

Désignation du produit <i>Product Name</i>	VIN ROUGE N°20023107C - BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS - 2018 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres <i>Parameters</i>	Résultats <i>Results</i>	Méthodes/Incertitudes <i>Uncertainty in measurement</i>
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9915 g/cm ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DÉGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 12,8 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,9 g/l acide tartrique 78,8 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 2,1 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,08 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 19 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 59 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,8 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,6 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,78 g/l acide acétique 13,03 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,76 g/l acide acétique 12,72 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 24/02/2020

***** Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.



Je soussigné, œnologue au laboratoire d'œnologie TERRELIS, 21 rue des Capucines 21200 BEAUNE France, laboratoire agréé par le ministère de l'Économie et des finances pour délivrer des certificats d'analyses de pureté et de libre vente concernant les vins (arrêté du 06/10/1997 JORF du 30/11/97), certifie que ce(s) vin(s) :

I, the undersigned, oenologist at laboratory of oenology TERRELIS, laboratory approved by Ministry of Economy for delivering analysis certificates of purity and free sale concerning the wines (arrêté du 06/10/1997 JORF du 30/11/1997) certify that this wine:

Yo, el que suscribe, enologo en el laboratorio de enologia TERRELIS, laboratorio certificado por el ministerio de economia y financia para establecer informes de analisis, de pureza y de libre vente de vinos (decreto del 06/10/1997 JORF du 30/11/1997), aseguro que el vino :

Produit :	Bourgogne Pinot Noir	Rouge/Red	2018
Product / Producto	Bourgogne Hautes Côtes de Nuits	Rouge/Red	2018
	Moulin à Vent En Mortperay	Rouge/Red	2018
	Beaune 1 ^{ER} Cru Les Montrevenots	Blanc/White	2018
	Beaune 1 ^{ER} Cru Les Boucherottes	Rouge/Red	2018
	Savigny les Beaune 1 ^{ER} Cru Clos des Guettes	Rouge/Red	2018
	Pommard 1 ^{ER} Cru Les Pezerolles	Rouge/Red	2018
	Pommard 1 ^{ER} Cru Les Arvelets	Rouge/Red	2018
	Pommard 1 ^{ER} Cru Les Chanlins	Rouge/Red	2018
	Chambolle Musigny	Rouge/Red	2018
	Vosne Romanée Aux Réas	Rouge/Red	2018
	Vosne Romanée Clos de la Fontaine	Rouge/Red	2018
	Vosne Romanée Les Chalandins	Rouge/Red	2018
	Richebourg Grand Cru	Rouge/Red	2018
	Echezeaux Grand Cru	Rouge/Red	2018

Elaboré par : Domaine AF GROS
Elaborated by / Elaborado por 5, Grande Rue
21630 POMMARD - FRANCE

Destiné à : EXPORT
Destined to / Destinado al

Est un produit d'origine française, qu'il réunit toutes les conditions hygiéniques fixées par les autorités sanitaires de France, raison pour laquelle il est en vente libre et sans aucune restriction dans ce pays comme à l'étranger. Je certifie que ce vin, d'après l'analyse réalisée sur l'échantillon fourni, est conforme aux exigences des lois sur les denrées alimentaires et aux lois et décrets en vigueur sur les Appellations d'Origine.

Is a produce of French extraction, it satisfies all hygienic requirements fixed by sanitary authorities of France, it's a reason why it's in free sale and without any restriction in this country as in foreign countries. Certifies that wine, from the analysis I have dare on the sample supplied, is in conformity with requirements of laws on foodstuffs and laws and decree in force on the "Appellation d'Origine".

Es un producto de origen Frances, que reune todas las condiciones higienicas previstas por las autoridades sanitarias de Francia, motivo por el cual su libre venta es permitida sin restricciones en este pais asi como en el exterior. Segun los analisis realizados sobre las muestras entregadas, certifica que este vino responde a todas las exigencias de la ley sobre los alimentos y las leyes y decretos que gobiernan las Denominaciones de Origen.

TERRELIS SCOP ARL
21 rue des Capucines
21200 BEAUNE
FRANCE
SIRET 794 311 175 00028

Beaune, le : 04/11/2020
Aurélie PREVOT, œnologue

Je soussigné, œnologue au laboratoire d'œnologie TERRELIS, 21 rue des Capucines 21200 BEAUNE France, laboratoire agréé par le ministère de l'Économie et des finances pour délivrer des certificats d'analyses de pureté et de libre vente concernant les vins (arrêté du 06/10/1997 JORF du 30/11/97), certifie que ce(s) vin(s) :

I, the undersigned, oenologist at laboratory of oenology TERRELIS, laboratory approved by Ministry of Economy for delivering analysis certificates of purity and free sale concerning the wines (arrêté du 06/10/1997 JORF du 30/11/1997) certify that this wine:

Yo, el que subscribe, enologo en el laboratorio de enologia TERRELIS, laboratorio certificado por el ministerio de economia y financia para establecer informes de analisis, de pureza y de libre vente de vinos (decreto del 06/10/1997 JORF du 30/11/1997), aseguro que el vino :

Produit :	Corton Charlemagne Grand Cru	Blanc/White	2018
Product / Producto	Morey Saint Denis	Rouge/Red	2018
	Gevrey Chambertin	Rouge/Red	2018
	Nuits Saint Georges 1 ^{ER} Cru les Saints Georges	Rouge/Red	2018
	Bourgogne Pinot Noir	Rouge/Red	2018

Elaboré par : AF GROS
Elaborated by / Elaborado por 1 Place de l'Europe
21630 POMMARD - FRANCE

Destiné à : EXPORT
Destined to / Destinado al

Est un produit d'origine française, qu'il réunit toutes les conditions hygiéniques fixées par les autorités sanitaires de France, raison pour laquelle il est en vente libre et sans aucune restriction dans ce pays comme à l'étranger. Je certifie que ce vin, d'après l'analyse réalisée sur l'échantillon fourni, est conforme aux exigences des lois sur les denrées alimentaires et aux lois et décrets en vigueur sur les Appellations d'Origine.

Is a produce of French extraction, it satisfies all hygienic requirements fixed by sanitary authorities of France, it's a reason why it's in free sale and without any restriction in this country as in foreign countries. Certifies that wine, from the analysis I have done on the sample supplied, is in conformity with requirements of laws on foodstuffs and laws and decree in force on the "Appellation d'Origine".

Es un producto de origen Frances, que reúne todas las condiciones higienicas previstas por las autoridades sanitarias de Francia, motivo por el cual su libre venta es permitida sin restricciones en este país así como en el exterior. Según los análisis realizados sobre las muestras entregadas, certifica que este vino responde a todas las exigencias de la ley sobre los alimentos y las leyes y decretos que gobiernan las Denominaciones de Origen.

Beaune, le : 04/11/2020
Aurélie PREVOT, œnologue

TERRELIS SCOP ARL
21 rue des Capucines
21200 BEAUNE
FRANCE
SIRET 794 311 175 00028